

**Portion : 6**

**Temps de préparation : 20 minutes**

**Temps de repos : 1 heure**

**Degré de difficulté : facile**



## **Salade de couscous, tomates raisins et feta**

### **Ingrédients :**

- 1 ½ tasse de couscous
- 1 ½ tasse de bouillon de poulet
- 1 gousse d'ail, hachée
- 1 c. à table (15 ml) d'huile d'olive
- 1 tasse de pois chiches en conserve, rincés et égoutés
- 2 tasses de tomates raisins coupées en deux
- ½ tasse de tomates séchées dans l'huile hachées finement
- 1 tasse de fromage feta émietté ou coupé en petits dés
- 2 oignons verts hachés finement
- 3 c. à table (45 ml) (ou plus au goût) de jus de citron
- 2 c. table (30 ml) d'huile d'olive
- Basilic frais haché au goût
- Quartiers de citron
- Sel et poivre

### **Marche à suivre :**

1. Porter à ébullition le bouillon de poulet;
2. Retirer du feu et incorporer le couscous. Couvrir et laisser gonfler le couscous 5 minutes;
3. Dès que le couscous est gonflé, ajouter 1 cuillère à table d'huile et le défaire à l'aide d'une fourchette. Ajouter l'ail haché, bien mélanger et transvider le couscous dans un grand bol. Refroidir complètement;
4. Une fois le couscous refroidi, ajouter le reste des ingrédients dans le bol et bien mélanger. Saler, poivrer et ajouter un peu d'huile d'olive si nécessaire;
5. Au moment de servir, garnir de basilic frais et d'un quartier de citron.

Source : <http://cinqfourchettes.com/2018/06/salade-de-cousco...ideale-pour-lete.html>